

**User Guide**  
**Manual**  
del usuario

KITCHEN *Living*

**INDOOR GRILL**  
**PARRILLA ELÉCTRICA PARA INTERIORES**



English.....Page 3  
Español.....Página 12

# Contents

<b>Parts List.....</b>	<b>3</b>
Contents	3
<b>General Information.....</b>	<b>4</b>
Safety Instructions	6
<b>User Instructions .....</b>	<b>7</b>
<b>Cleaning and Maintenance.....</b>	<b>9</b>
<b>Other Useful Information.....</b>	<b>10</b>
Technical Specifications	10
Storing	10

**PARTS LIST**

1. Lid
2. Grill Pan
3. Handles
4. Drip Tray
5. Base
6. Temperature Control

**CONTENTS OF PACKAGING**

- Grill Pan with attached Temperature Control Receptacle
- Temperature Control
- Drip Tray
- Base
- Instruction Manual

## GENERAL INFORMATION

### BEFORE FIRST USE

Before initial use, please wipe down the Grill with a soft damp cloth and make sure there are no metal or foreign objects on the temperature control.

NOTE: During first use, the Grill may give off a slight odor. This is due to the newness of the product and will dissipate with use.

### SET UP BEFORE USE

1. Unpack the Grill and other necessary parts from the box.
2. Remove any unwanted packaging materials such as cardboard, plastics or styrofoam.
3. Wipe clean all the parts with a soft damp cloth or sponge. Rinse and dry thoroughly.

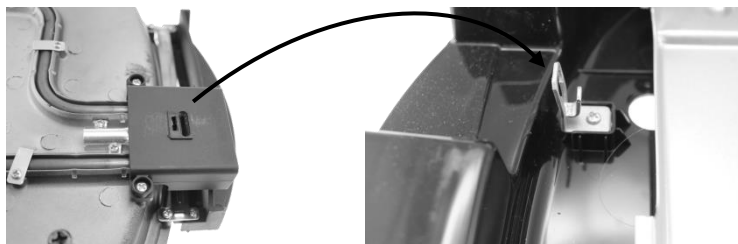
### DO NOT USE ANY ABRASIVE MATERIALS TO CLEAN THE SURFACE

### DO NOT IMMERSE THE GRILL AND/OR THE TEMPERATURE CONTROL IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS.

4. Assemble all the parts to the Grill.
5. Place base on a heat resistant stable surface in a well ventilated area.
6. Place the drip tray onto the base by lining up the indents in each corner of the tray.



7. Place the grill on the base by lining up the notch under the grill in the temperature control end of the grill with the base first, then placing the other side into the correct position.



8. Make sure the temperature control is turned OFF. Insert temperature control into the receptacle in the handle. Plug the power supply cord into a wall outlet.

### **SAVE ALL INSTRUCTIONS**

## SAFETY INSTRUCTIONS

**WARNING:** Read and understand all instructions. Failure to follow all instructions listed below may result in electric shock, fire or serious personal injury. The warnings, cautions, and instruction discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur. It must be understood by the operator that common sense and caution are a factor which cannot be built into this product, but must be supplied by the operator.

**CAUTION:** A short power supply cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available from local hardware stores and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is required, special care and caution is necessary. Also the cord must be: (1) marked with an electrical rating of 125V, and at least 13 A., 1625 W., and (2) the cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

### POLARIZED PLUG

**NOTE:** This indoor grill has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way.

- If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug.
- If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

### ELECTRIC POWER

If electric circuit is overloaded with other appliances, your Indoor Grill may not operate properly. The Indoor Grill should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances.



### SAFETY WARNING

Although your Indoor Grill is easy to operate, for your safety, the warnings below must be followed:

1. Do not place the grill near a heat source.
2. Never leave the grill unattended while connected to the electrical outlet.
3. Use the grill on a stable work surface away from water.
4. Do not unplug from the wall socket by pulling on the supply cord.
5. The indoor grill must be unplugged:
  - A. After each use.
  - B. If it appears to be faulty.
  - C. Before cleaning or maintenance.

**THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

## USER INSTRUCTIONS

**THIS APPLIANCE CAN GET HOT DURING USE. PLEASE USE CAUTION!**

### HOW TO USE THE INDOOR GRILL

1. Adjust the temperature control to the desired temperature. NOTE: The power indicator light is also the temperature indicator for the grill.
2. Allow the unit to preheat 7 – 10 minutes. Place food directly on the Grill. Place lid onto grill. Cook food to desired doneness.
3. When cooking is finished, turn the temperature control knob to OFF and remove the plug from the wall outlet.
4. **IMPORTANT:** Wait until the Grill has cooled down completely before removing the temperature control, or attempting to clean the unit.

### CAUTION

1. Hot oil and liquid may splash as grease and juices hit the drip tray. **BE CAREFUL WHILE GRILLING!**
2. **DO NOT TOUCH** any hot surfaces while cooking. The grill may become extremely hot while cooking and will remain hot while unit is cooling down.
3. **DO NOT** overload the grill surface.
4. **DO NOT** remove the temperature control until the grill is turned OFF, unplugged and completely cooled.
5. **DO NOT** move the grill while in use.

**DO NOT** touch hot surfaces. Always use handles.

**ALWAYS** make sure that the unit is set to the OFF position when not in use and when unplugging from power outlet.

**CAUTION: BE CAREFUL NOT TO TOUCH THE BASE UNIT AFTER COOKING AS IT REMAINS HOT!**

### COOKING TIPS

- If using bamboo or wooden skewers, soak skewers in water at least 30 minutes before use to prevent burning.
- Use only nylon, plastic, or wooden utensils to avoid scratching the non-stick surface. Never cut food on the surface.
- Cut food into small and equal pieces to ensure more even cooking.
- Frozen food should always be thawed before it is grilled.
- If you grill vegetables, fish or lean meat, spray the grilling surface with a cooking spray. If you are grilling meat with any amount of fat, or if the food has been marinated, there is no need to treat the grill prior to cooking.
- If using a marinade with oil, place grill near an exhaust hood. Oil or fat may produce smoke.

**COOKING GUIDE**

<b>FOOD</b>	<b>APPROXIMATE COOKING TIME</b>	<b>TEMPERATURE</b>
Fish	10-15 minutes	300°F
Bacon	10-15 minutes	275°F
Sausage Links	20 minutes	275°F
Hamburgers	15-20 minutes	325°F
Hot Dogs	15 minutes	300°F
Chicken Breast	15-20 minutes each side	325°F
Pork Chops with Bone	10-12 minutes each side	300°F
Steak (rare)	4-6 minutes each side (Depending on thickness)	350°F
Steak (well done)	7-9 minutes each side (Depending on thickness)	350°F

**Note:** This chart is for your reference only. You may need to adjust cooking time and temperature according to the type, size, thickness of food and your own personal taste preference.



## CLEANING AND MAINTENANCE

### **CAUTION:**

Always be sure that the Indoor Grill is unplugged and completely cooled before cleaning or attempting to store the item.

1. When performing any cleaning or maintenance to this unit, turn the temperature control to OFF and be sure to unplug from the power outlet first and allow item to cool completely before removing the temperature control.
2. Remove the temperature control from the unit. Gently remove the completely cooled grill and drip pan. Clean the inner and outer surface using a soft cloth or sponge and warm soapy water. NEVER IMMERSE THE GRILL OR TEMPERATURE CONTROL IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.
3. Allow the base to cool completely before cleaning. Once cooled, clean the base with a soft cloth or sponge and warm soapy water. The base may be immersed in water. Do not place the base in the dishwasher.
4. Remove stubborn stains or cooked on food with plastic scouring pad and mild dish washing liquid.

## OTHER USEFUL INFORMATION

### Technical Specifications

Model Number	TXG-037B
Rating Voltage	120V – 60Hz
Nominal Power	1350 - 1500W

### Storing

Allow the Grill to cool completely before storing.

- Store the Grill in a dry location in the original box if possible.
- Do not place any heavy items on top of Grill during storage as this may result in possible damage.
- Store the cord in a clean, dry location away from metal objects. Always check the plug before use to assure metal items have not become attached.

### Service Center

If you have any questions in regards to the operation of this Indoor Grill please contact our service center at:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.

Tel: 1-888-367-7373

Business Hours: Mon-Fri 10:00am – 5:00pm EST

Email: [customer-service@wk-usa.com](mailto:customer-service@wk-usa.com)

Website: [www.wk-usa.com](http://www.wk-usa.com)



### Environmental Protection

If the Indoor Grill should no longer work at all, please make sure that it is disposed of in an environmentally friendly way.



# Contenido

<b>Lista de componentes .....</b>	<b>12</b>
Contenido	12
<b>Información general.....</b>	<b>13</b>
Instrucciones de seguridad	15
<b>Modo de empleo.....</b>	<b>17</b>
<b>Limpieza y mantenimiento.....</b>	<b>19</b>
<b>Información adicional de utilidad.....</b>	<b>20</b>
Especificaciones técnicas	20
Almacenamiento	20

**LISTA DE COMPONENTES**

1. Tapa
2. Parrilla
3. Asas
4. Bandeja de goteo
5. Base
6. Control de temperatura

**CONTENIDO DEL EMPAQUE**

- Parrilla con receptáculo para controlar la temperatura
- Control de temperatura
- Bandeja de goteo
- Base
- Manual de instrucciones

## INFORMACIÓN GENERAL

### ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Antes de usarla por primera vez, por favor limpie la parrilla con un trapo suave humedecido con agua y asegúrese que no haya metales u objetos extraños en el control de temperatura.

**AVISO:** Al usarla por primera vez, la parrilla podría emitir un ligero olor. Esto es debido a que el producto es nuevo y se disipará con el uso.

### ENSAMBLAR ANTES DE USAR

1. Saque la parrilla y los demás componentes necesarios de la caja.
2. Retire cualquier material no deseado del empaque, como cartón, plástico o espuma de polietileno.
3. Limpie todos los componentes con una esponja o trapo suave húmedo. Enjuague y séquelos bien.

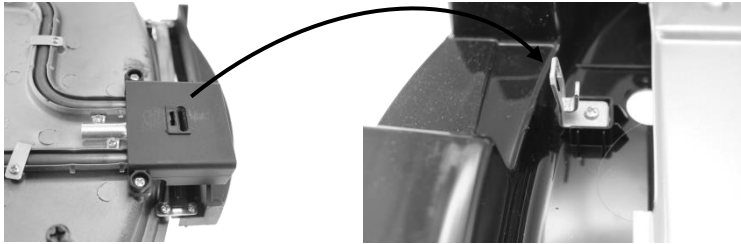
### NO USE NINGÚN MATERIAL ABRASIVO PARA LIMPIAR LA SUPERFICIE.

### NO SUMERJA LA PARRILLA, NI EL CONTROL DE TEMPERATURA EN AGUA, NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.

4. Ensamble todos los componentes de la parrilla.
5. Coloque la base en una superficie estable, resistente al calor, en un área bien ventilada.
6. Coloque la bandeja de goteo dentro de la base, alineando los huecos de cada esquina de la bandeja.



7. Coloque la parrilla sobre la base, alineando la muesca que está debajo de la parrilla en el extremo del control de temperatura de la parrilla, primero con la base y después colocando el otro lado en la posición correcta.



8. Asegúrese de que el control de temperatura esté apagado (en "OFF"). Inserte el control de temperatura en el receptáculo que está en el asa. Conecte el cable de alimentación en una toma de corriente eléctrica de pared.

### **CONSERVE TODAS LAS INSTRUCCIONES**

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

**ADVERTENCIA:** lea y entienda todas las instrucciones. No seguir todas las instrucciones indicadas a continuación podría ocasionar descargas eléctricas, incendios o heridas personales de gravedad. Las advertencias, avisos de precaución e indicaciones mencionados en este manual del usuario, no pueden cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que podrían ocurrir. El usuario debe comprender que el sentido común y la cautela son elementos que no se pueden fabricar como parte de este producto, sino que deben ser proporcionados por el mismo usuario.

**PRECAUCIÓN:** se incluye un cable de alimentación eléctrica corto para reducir el riesgo de sufrir heridas personales que pudieran resultar por haberse enredado o tropezado con un cable más largo. Los cables de extensión eléctrica se encuentran disponibles en las ferreterías locales y pueden utilizarse si se tiene cuidado al poner en práctica su uso. Si se requiere un cable de extensión eléctrica, es necesario que tenga especial cuidado y precaución. Además, el cable de extensión eléctrica debe: (1) estar etiquetado con una tensión nominal de 125 V y al menos 13 A., 1625 W., y (2) el cable debe acomodarse de tal forma que no cuelgue sobre el borde de un mostrador o sobre una mesa en donde los niños pudieran jalarlo o tirarlo accidentalmente.

### ENCHUFE POLARIZADO

**AVISO:** esta parrilla eléctrica para interiores cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra).

Como una característica de seguridad para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado en una sola posición.

- Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta la posición del enchufe.
- Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente deshacer esta característica de seguridad

### ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos electrodomésticos, es posible que su parrilla eléctrica para interiores no funcione adecuadamente. La parrilla eléctrica para interiores debe contarse en un circuito eléctrico distinto al de otros aparatos electrodomésticos en funcionamiento.



### ADVERTENCIA DE SEGURIDAD

Aunque su parrilla eléctrica para interiores es fácil de utilizar, por su seguridad, deben seguirse las siguientes advertencias:

1. No coloque la parrilla eléctrica para interiores cerca de una fuente de calor.

2. Nunca deje la parrilla eléctrica para interiores desatendida mientras esté conectada a una toma de corriente eléctrica.
3. Utilice la parrilla eléctrica para interiores sobre una superficie de trabajo estable, alejada del agua.
4. No la desconecte de la toma de corriente eléctrica de la pared tirando del cable de alimentación eléctrica
5. La parrilla eléctrica para interiores debe desconectarse:
  - a. Después de haberla usado.
  - b. Si parece estar defectuosa.
  - c. Antes de limpiarlo o darle mantenimiento.

**ESTE PRODUCTO ESTÁ DISEÑADO ÚNICAMENTE PARA USO  
DOMÉSTICO.  
¡CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES!**



## MODO DE EMPLEO

**¡ESTE ELECTRODOMÉSTICO PUEDE PONERSE MUY CALIENTE CUANDO SE ESTÉ USANDO. POR FAVOR TENGA PRECAUCIÓN!**

### COMO USAR LA PARRILLA ELÉCTRICA PARA INTERIORES

1. Ajuste el control de temperatura hasta la temperatura deseada. AVISO: La luz indicadora de encendido también es el indicador de temperatura de la parrilla.
2. Permita que la unidad se precaliente de 7 a 10 minutos. Coloque los alimentos directamente en la parrilla. Coloque la tapa sobre la parrilla. Cocine los alimentos hasta el término deseado.
3. Cuando haya terminado de cocinar, gire la perilla de control de temperatura hasta apagado "OFF" y retire el enchufe de la toma de corriente eléctrica de la pared.
4. **IMPORTANTE:** espere hasta que la parrilla se haya enfriado por completo antes de retirar el control de temperatura o de intentar limpiar la unidad.

### PRECAUCIÓN

1. Es posible que el aceite u otros líquidos calientes, como grasa y jugos, salpiquen y caigan en la bandeja de goteo. **¡TENGA MUCHO CUIDADO MIENTRAS ASE A LA PARRILLA!**
2. **NO TOQUE** ninguna de las superficies calientes mientras esté cocinando. La parrilla puede ponerse extremadamente caliente mientras cocina y seguirá estando caliente mientras la unidad se enfría.
3. **NO sobrecargue** la superficie de la parrilla.
4. **NO retire** el control de temperatura hasta que la parrilla esté apagada (en "OFF"), desconectada y completamente fría.
5. **NO mueva** la parrilla de lugar mientras esté en uso.

**NO** toque las superficies calientes. Siempre use las asas.

**SIEMPRE** asegúrese de que la unidad esté en posición de apagado "OFF" cuando no la esté usando y al desconectarla de la toma de corriente eléctrica.

**PRECAUCIÓN: ¡TENGA CUIDADO DE NO TOCAR LA BASE DE LA UNIDAD DESPUÉS DE COCINAR YA QUE TODAVÍA ESTARÁ CALIENTE!**

### CONSEJOS DE COCINA

- Si usa brochetas de bambú o madera, remoje las brochetas en agua por lo menos 30 minutos antes de usarlas, para prevenir que se quemen.
- Utilice únicamente utensilios de nailon, plástico o madera para evitar rayar la superficie antiadherente. Nunca corte los alimentos sobre la superficie.

- Corte los alimentos en piezas pequeñas y de igual tamaño para asegurar una cocción más uniforme.
- Los alimentos congelados siempre deberán descongelarse antes de asarlos a la parrilla.
- Si va a asar a la parrilla vegetales, pescados o carnes magras, rocíe la superficie de la parrilla con aceite de cocina en aerosol. Si va a asar a la parrilla carne que contenga cualquier cantidad de grasa o si los alimentos ya han sido marinados, entonces no es necesario que trate la parrilla antes de cocinar.
- Si está usando un aderezo para marinar a base de aceite, coloque la parrilla cerca de un extractor de humo. El aceite o la grasa podrían producir humo.

## GUÍA DE COCCIÓN

ALIMENTOS	TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN	TEMPERATURA
Pescado	De 10 a 15 minutos	300°F (149°C)
Tocino	De 10 a 15 minutos	275°F (135°C)
Salchicha/Chorizo	20 minutos	275°F (135°C)
Hamburguesas	De 15 a 20 minutos	325°F (163°C)
Hot Dogs	15 minutos	300°F (149°C)
Pechuga de pollo	De 15 a 20 minutos cada lado	325°F (163°C)
Chuletas de cerdo con hueso	De 10 a 12 minutos cada lado	300°F (149°C)
Bistec/Filete de res (poco cocido)	De 4 a 6 minutos cada lado (dependiendo del grosor)	350°F (177°C)
Bistec/Filete de res (bien cocido)	De 7 a 9 minutos cada lado (dependiendo del grosor)	350°F (177°C)

**Nota:** Esta tabla es únicamente una referencia. Es posible que usted necesite ajustar el tiempo y la temperatura de cocción de acuerdo con el tipo, forma, grosor de los alimentos y su propio gusto personal.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### **PRECAUCIÓN:**

Siempre asegúrese de que la parrilla eléctrica para interiores esté desconectada y completamente fría antes de limpiarla o intentar guardarla.

1. Cuando lleve a cabo la limpieza o el mantenimiento de esta unidad, gire el control de temperatura hasta apagado "OFF" y asegúrese primero de desconectar la unidad de la toma de corriente eléctrica.
2. Quite el control de temperatura de la unidad. Una vez que estén completamente frías, retire cuidadosamente la parrilla y la bandeja de goteo. Limpie la superficie interior y exterior usando una esponja o trapo suave y agua tibia jabonosa. **NUNCA SUMERJA LA PARRILLA, NI EL CONTROL DE TEMPERATURA EN AGUA, NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**
3. Permita que la base se enfríe por completo antes de limpiarla. Una vez que se haya enfriado, limpie la base con una esponja o un trapo suave y agua tibia jabonosa. La base puede sumergirse en agua. No coloque la base en la máquina lavaplatos.
4. Quite los residuos de comida o las manchas difíciles con una almohadilla plástica de fregar y un detergente líquido suave para lavar platos.

## INFORMACIÓN ADICIONAL DE UTILIDAD

### Especificaciones técnicas

Número de modelo	TXG-037B
Tensión nominal (voltaje)	120 V – 60 Hz
Potencia nominal (vataje)	1350 – 1500 W

### Almacenamiento

Permita que la parrilla se enfríe por completo antes de guardarla.

- Guarde la parrilla en un lugar seco y si es posible, en su caja original.
- No coloque objetos pesados sobre la parrilla mientras permanezca guardada ya que esto podría dañarla.
- Guarde el cable de alimentación eléctrica en un lugar limpio y seco, alejado de objetos metálicos. Revise siempre el enchufe antes de usarlo para asegurarse de que no se le hayan adherido objetos de metal.

### Centro de servicio

Si tiene cualquier pregunta con respecto al funcionamiento de esta parrilla eléctrica para interiores, por favor comuníquese con nuestro centro de servicio:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.

Teléfono: 1-888-367-7373

Horario de servicio: de lunes a viernes de 10:00 a. m. a 5:00 p. m. (hora del Este en los EE. UU.)

Correo electrónico: [customer-service@wk-usa.com](mailto:customer-service@wk-usa.com)

Sitio de Internet: [www.wk-usa.com](http://www.wk-usa.com)



### Protección ambiental

Si la parrilla eléctrica para interiores dejara de funcionar por completo, por favor asegúrese de deshacerse de la unidad de forma que no afecte al medio ambiente.

**DISTRIBUTED BY • DISTRIBUIDO POR:**

ALDI INC., BATAVIA, IL 60510

[www.aldi.us](http://www.aldi.us)

**AFTER SALES SUPPORT • SERVICIO POSVENTA**



USA

1-888-367-7373



[customer-service@wk-usa.com](mailto:customer-service@wk-usa.com)

MODEL: TXG-037B PRODUCT CODE: 45647 09/2015

**2**

YEAR WARRANTY  
AÑOS DE GARANTÍA

## INDOOR GRILL


PARRILLA ELÉCTRICA PARA INTERIORES

Your details / Sus datos:

Name / Nombre \_\_\_\_\_

Address / Dirección \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_ Email/Correo electrónico \_\_\_\_\_

Date of purchase / Fecha de compra\* \_\_\_\_\_

\*We recommend you keep the receipt with this warranty card /

Le recomendamos guardar el recibo de compra junto con esta tarjeta de garantía

Location of purchase / Lugar de compra \_\_\_\_\_

Description of malfunction / Descripción del defecto:



Return your completed warranty card together with the faulty product to:

Complete su tarjeta de garantía y envíela junto con el producto defectuoso a:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.

621 IL Rt. 83, Ste. 202

Bensenville, IL

60106

USA

customer-service@wk-usa.com

### AFTER SALES SUPPORT • SERVICIO POSVENTA



888-367-7373



customer-service@wk-usa.com

MODEL: TXG-037B PRODUCT CODE: 45647 09/2015

Customer Service Phone

Hours:

Monday – Friday

10:00am – 5:00pm EST

*Horario de atención del  
Servicio al cliente:*

*Lunes a viernes*

*10:00a.m. – 5:00p.m. EST*

# 2

**YEAR WARRANTY  
AÑOS DE GARANTÍA**

---

## Warranty conditions

Dear Customer,

The **ALDI warranty** offers you extensive benefits compared to the statutory obligation arising from a warranty:

**Warranty period:** **2 year** from date of purchase.  
**6 months** for wear parts and consumables under normal and proper conditions of use (e.g. rechargeable batteries).

**Costs:** Free repair/exchange or refund.  
No transport costs.

<b>ADVICE:</b> Please contact our service hotline by phone, e-mail or fax before sending in the device. This allows us to provide support in the event of possible operator errors.
---

**In order to make a claim under the warranty, please send us:**

- Together with the faulty item the original receipt and the warranty card properly completed.
- The product with all components included in the packaging.

---

**The warranty does not cover** damage caused by:

- **Accident** or **unanticipated events** (e.g. lightning, water, fire).
- **Improper use** or **transport**.
- **Disregard of the safety** and **maintenance instructions**.
- Other **improper treatment** or **modification**.

After the expiry of the warranty period, you still have the possibility to have your product repaired at your own expense. If the repair or the estimate of costs is not free of charge you will be informed accordingly in advance.

This warranty does not limit the statutory obligation of the seller arising from a warranty. The period of warranty can only be extended in accordance with a legal standard. In countries where a (compulsory) warranty and/or spare part storage and/or a system for compensation are/is required by law, the statutory minimum conditions apply. In the event that a product is received for repair, neither the service company nor the seller will assume any liability for data or settings possibly stored on the product by the customer.

---

## INDOOR GRILL


PARRILLA ELÉCTRICA PARA INTERIORES

Your details / Sus datos:

Name / Nombre \_\_\_\_\_

Address / Dirección \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_ Email/Correo electrónico \_\_\_\_\_

Date of purchase / Fecha de compra\* \_\_\_\_\_

\*We recommend you keep the receipt with this warranty card /

Le recomendamos guardar el recibo de compra junto con esta tarjeta de garantía

Location of purchase / Lugar de compra \_\_\_\_\_

Description of malfunction / Descripción del defecto:



Return your completed warranty card together with the faulty product to:

Complete su tarjeta de garantía y envíela junto con el producto defectuoso a:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.

621 IL Rt. 83, Ste. 202

Bensenville, IL

60106

USA

customer-service@wk-usa.com

### AFTER SALES SUPPORT • SERVICIO POSVENTA



888-367-7373



customer-service@wk-usa.com

MODEL: TXG-037B PRODUCT CODE: 45647 09/2015

Customer Service Phone

Hours:

Monday – Friday

10:00am – 5:00pm EST

*Horario de atención del  
Servicio al cliente:*

*Lunes a viernes*

*10:00a.m. – 5:00p.m. EST*

# 2

**YEAR WARRANTY  
AÑOS DE GARANTÍA**



---

## Condiciones de la garantía

Estimado cliente:

La **garantía de ALDI** le ofrece amplias ventajas en comparación a la obligación legal a la que está sujeta una garantía:

**Período de garantía:**

**2 años** a partir de la fecha de compra.

**6 meses** para piezas de desgaste y consumibles bajo condiciones normales y reglamentarias de uso (p. ej. baterías recargables).

**Costes:**

Reparación/sustitución gratuita o reembolso.  
Sin costes de transporte.

<p><b>AVISO:</b> Por favor, póngase en contacto con nuestra línea directa de atención por teléfono, correo electrónico o fax antes de retornar el producto. Esto nos permite proporcionar ayuda en caso de posibles errores del operador.</p>
---

**Para hacer una reclamación bajo la garantía, por favor envíenos:**

- el artículo defectuoso conjuntamente con el recibo de compra original y la tarjeta de garantía completada de manera apropiada.
- el producto con todos los componentes incluidos en el embalaje.

---

**La garantía no cubre** daños causados por:

- **Accidente** o **sucesos imprevistos** (e.g. rayos, agua, fuego).
- **Uso** o **transporte inadecuados**.
- **Inobservancia de las instrucciones de seguridad y mantenimiento**.
- Otro tipo de **manejo** o **modificación inadecuado**.

Después del vencimiento del período de garantía, todavía tiene la posibilidad de mandar a reparar su producto si usted corre con los gastos. Si la reparación o estimación de los costos no es gratis, usted será informado de ello previamente.

Esta garantía no limita la obligación legal del vendedor originada por una garantía. El período de garantía solamente se podrá alargar conforme a las normas legales. En los países en que la ley exija una garantía (obligatoria) y/o el almacenamiento de piezas de recambio y/o un sistema de compensación, aplicarán las condiciones legales mínimas. Al recibir un producto para su reparación, ni la compañía de servicios ni el vendedor asumirán responsabilidad alguna por los datos o los ajustes que el cliente haya podido almacenar en el producto.

---